

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Toda época tem seus sabores — por isso, as tendências da coquetelaria estão sempre mudando de ritmo. Novos ingredientes resgatam clássicos em cartas de drinques cada vez mais dinâmicas, que refletem tanto influências globais quanto a identidade de cada balcão. Em Brasília, os bares têm acompanhado de perto as preferências do público, adaptando criações autorais diante de um cenário em constante movimento, além de dar espaço ao que tem conquistado o paladar da cidade.

No Iracema Bar, que encara a coquetelaria como forma de expressão, o destaque vai para a seleção especial de Martinis, que, por mais R\$ 18, acompanha porção de fritas. “Gostamos de dizer que esse é o lanche feliz dos adultos”, brinca a proprietária Giovana Lima. Entre eles, um dos mais pedidos é o Dry martini (R\$ 53), preparado com gin Tanqueray nº Ten, vermute seco e azeitona-siciliana.

Outro drinque em alta na casa é o Caju Bellini (R\$ 44), uma releitura do clássico feito originalmente com pêssego. Na versão Iracema, o coquetel leva vodka Ketel One, espumante e caju, como adianta o nome da receita. “É uma opção leve e fresca. Um dos autorais mais pedidos da casa”, afirma Giovana. Para harmonizar, a proprietária sugere o bolovo (R\$ 35), o burger de blend de frango e bacon empanado (R\$ 53) ou o gyoza suíno (R\$ 44).

Novidade na Asa Norte, o Rala, restaurante especializado em cozinha criativa, também dá destaque para a coquetelaria e estreia, nesta semana, a nova carta de bebidas da casa, assinada pelo bartender Pedro Polau. “Acredito que um

TALES HIDEQUI

A arte do brinde

Dos clássicos revisitados a criações autorais, bares de Brasília revelam tendências que têm conquistado o paladar dos clientes

drinque vai muito além da receita e do processo: ele precisa ter uma narrativa. Por isso, busco unir técnica, criatividade e sensibilidade artística para criar experiências marcantes em cada serviço”, explica o responsável pelo menu.

A aposta de Pedro para o novo coquetel queridinho do público vai para o Flamboyant (R\$ 42). “É um daqueles drinques que conseguem ser complexos

sem cansar o paladar”, avalia o bartender. A bebida leva cachaça de jambu, fernet, limão-taiti, cordial de pimenta-rosa, extrato de acerola e dois dashes de solução salina que, segundo ele, “ajudam a realçar cada ingrediente sem deixar que nenhum deles sobressaia”.

“O primeiro gole já entrega uma acidez vibrante, seguida pelas notas herbais do fernet e pelo aroma delicado da

pimenta rosa. A cachaça de jambu dá estrutura ao drinque, enquanto a acerola traz frescor e equilíbrio. Servido sem gelo, chega à taça com uma textura sedosa e um final limpo, daqueles que fazem você querer pedir outro”, descreve Pedro.

Para harmonizar com o drinque, a sugestão do bartender é o copa lombo (R\$ 75). “A cremosidade do creme de abóbora encontra a acidez do

YURI BRANDÃO



O Flamboyant promete ser destaque na nova carta de drinques do Rala



No Iracema Bar, a seleção especial de Martinis chama atenção do público

Faça em casa

- 40 ml de cachaça de jambu
- 5 ml de fernet
- 30 ml de suco de limão-tahiti
- 35 ml de cordial de pimenta-rosa
- 30 ml de extrato de acerola
- 2 dashes de solução salina

Modo de preparo

- Coloque todos os ingredientes na coqueteleira com bastante gelo
- Bata por cerca de 12 a 15 segundos
- Faça uma dupla coagem diretamente em uma taça coupe bem gelada
- Sirva sem gelo

Onde beber?

Iracema Bar

CLN 213, bloco B, lojas 2, 4 e 30
Terça e quarta, das 19h à 0h
De quinta a sábado, das 19h à 1h

Rala

CLN, bloco A, loja
De quarta a sexta, das 19h às 23h
Sábado, das 12h às 16h e das 19h às 23h
Domingo, das 12h às 16h

flamboyant, enquanto as especiarias do prato conversam muito bem com o fernet, a pimenta-rosa e o jambu. É uma combinação em que um valoriza o outro, sem disputar protagonismo”, define.